Należytość pocztowa uiszczona ryczałtem.

Informator

ABSOLWENTEK SEMINARJUM GOSPODARCZEGO, HAFTU I KRAWIECCZYZNY W KRAKOWIE, UL. SYROKOMLI L. 21

ROK V. KWIECIEŃ-MAJ-CZERWIEC 1934 Nr. 28.

Stefanja Szoberowa.

Praktyki Gospodarcze Absolwentek Seminarjów.

W Polsce istnieje i działa kilka państwowych i społecznych seminarjów nauczycielek gospodarstwa.

Seminarja te przygotowują nauczycielki, których wpływ na podniesienie poziomu gospodarstwa domowego u nas może być bardzo znaczny. Oddziaływują one bowiem bezpośrednio na liczne zastępy młodzieży szkolnej, przez co są ważnym czynnikiem podniesienia kultury gospodarczej, zogniskowanej w gospodarstwach rodzinnych.

Ministerstwo W. R. i O. P. w zrozumieniu tego ważnego społecznego zadania, postanowiło, żeby abiturjentki seminarjów gospodarczych odbywały po skończeniu nauki szkolnej roczną praktykę w warsztatach gospodarczych o celach wyłącznie praktycznych.

Praktyki takie przy pewnych warunkach mogą stać się środkiem kształcącym, korzystnie dopełniającym wykształcenie szkolne, a to z następujących względów.

Praktyka:

1. wprowadza w całość zagadnień gospodarczych w tem uprupowaniu i zespole, jakie normalnie w życiu spotykamy;

2. praktyka narzuca konieczność samodzielnego organizowania pracy gospodarczej w jej całości;

3. rozbudza w wyższym stopniu niż szkoła poczucie odpowiedzialności za dokonaną pracę;

4. unaocznia dobitniej społeczną wartość pracy;

5. wiedzę zawodową, nabytą w szkole, pozwala stosować w różnorodnych i zmiennych warunkach życia.

Pogłębienie tych wartości intelektualnych i moralnych przed rozpoczęciem zawodu nauczycielskiego jest pożądane, a nawet konieczne i z tych powodów praktyki gospodarcze są ważnem dopełnieniem nauki szkolnej zawodu.

Szkoła więc szuka i potrzebuje swego dopełnienia w społeczeństwie, w rodzinie, w jej domowych gospodarczych warsztatach i w tych warsztatach, w ogólnem nastawieniu grup gospodarczych kobiecych znajduje tych potrzeb zupełne zrozumienie.

Ruch kobiecy w Polsce w ostatnich latach cechuje wytężona praca nad podniesieniem poziomu gospodarczego w rodzinie — gospodynie świadome swych obowiązków i zadań, spodziewają się słusznie, że praktykantki gospodarcze stać się mogą pomocą i jednym ze sposobów realizowania ich starań i dążeń do podniesienia i udoskonalenia gospodarstw domowych.

W Państwowem Seminarjum Nauczycielek Gospodarstwa w Warszawie przed paroma laty powstała Komisja organizująca praktyki, która poszukuje odpowiednich praktyk, czuwa nad ich przebiegiem, kontroluje, doradza, a wreszcie egzaminuje.

W skład Komisji wchodzą: dyrektorka seminarjum i po dwie delegatki z instytucyj społecznych, zajmujących się szerzeniem wiedzy gospodarczej, ponadto rzeczoznawczynie, inaczej zwane ekspertkami gospodarczemi, kooptowane przez Komisję.

Komisja w pełnym składzie zbiera się conajmniej cztery razy do roku, stale działa, załatwiając sprawy bieżące, sekretarka Komisji. Ekspertki są łącznikiem między komisją a praktykantkami — badają stan gospodarstw nowozgłoszonych, wizytują trzy razy do roku gospodarstwa powierzone ich opiece; z wizytacji składają komisji piśmienne sprawozdanie.

Przebieg obsadzania praktyk jest następujący:

Pani domu i abiturjentka składają swe zgłoszenia na ręce sekretarki Komisji. Po otrzymaniu zgłoszenia sekretarka obu stronom wysyła regulamin, praktykodawczyniom ponadto drukowane instrukcje i skierowywuje jedną z ekspertek do zgłoszonego gospodarstwa dla osobistego zapoznania się z praktykodawczynią i zdania sprawy Komisji ze stanu danego gospodarstwa.

Na podstawie tej opinji Komisja wybiera odpowiednią dla danych warunków abiturjentkę.

Po zaznajomieniu się stron zainteresowanych, praktykantka rozpoczyna w umówionym terminie pracę — sposobem próby — po dwóch tygodniach albo następuje zawarcie piśmiennej umowy na dziesięć miesięcy, albo obie strony wycofują się z nawiązanego stosunku bez żadnych względem siebie pretensji.

Pracą praktykantki kieruje wyłącznie praktykodawczyni, — Komisja czuwa i informuje się o przebiegu praktyki.

Poza wizytacjami ekspertek środkiem informującym Komisję są sprawozdania praktykantek z codziennych zajęć.

Sprawozdania te notowane są na arkuszach, ujmujących schematycznie codzienny przebieg zajęć i muszą być przesyłane Komisji, co miesiąc po podpisaniu przez praktykodawczynię.

Praktyka kończy się egzaminem, zdawanym przez praktykantkę wobec delegatek Komisji, a przeprowadzonym na gruncie nowego, nieznanego przez praktykantkę gospodarstwa.

Komisja, wiążąc z praktykami ważne założenia społeczne i gospodarcze z inicjatywy i poparcia Rady Naczelnej Gospodarczego Kształcenia Kobiet, urządziła już dwukrotnie kilkogodzinne kursy dla tych pań domu, które chciałyby w przyszłości wziąć do swych gospodarstw praktykantki.

Kursy odbyły się przy udziale 20 słuchaczek w lutym ubiegłego i bieżącego roku.

Słuchaczki zaznajomiły się z głównemi zadaniami i organizacją praktyk i komisji — otrzymały informacje, dotyczące sposobów wdrażania młodej pracownicy w praktyczne ujmowanie zagadnień gospodarczych: handlowych, djetetyczno-kulinarnych i organizacyjnych.

Bardzo interesującym szczegółem kursu była charakterystyka praktykantki, jako pracownicy zawodowej. — Prelegentką była jedna z pań domu, korzystająca z pracy praktykantek w ciągu dwuletniego okresu. Jako dopełnienie tego wykładu jedna z praktykantek mówiła o tem, czego się spodziewała po swej praktyce i co z tych oczekiwań zostało w rzeczywistości zrealizowane.

Szczerość i bezstronność cechowała oba przemówienia i ta zobopólna wymiana ocen uprawnia już dziś do twierdzenia, że praktyki gospodarcze abiturjentek rozwijają się pomyślnie, dając obydwum stronom prawdziwą wielostronną korzyść, nadto kształtują słuszniejszą i sprawiedliwszą ocenę wartości pracy gospodarczej domowej, ogólnie niedocenionej i lekceważonej, bo wykonywanej w większości wypadków nieumiejętnie przez osoby bez zawodu, do wszystkiego.

Marja Karczewska
Przewodnicząca R. N. G. K. K.

Konkursy sprawności gospodarczej.

Geneza — uzasadnienie.

W Nr. 27 Informatora konkursy sprawności omówione zostały aż w dwóch artykułach. Dowód to oczywisty, że sprawa do niedawna obca, potem kwestjonowana, nakoniec zyskuje prawo obywatelstwa. Aby ją wszechstronniej oświetlić, pragnę do poprzednich uwag dorzucić nowe szczegóły.

Konkursy powstały i znalazły swoistą formę w Belgji. Belgja, to kraj, w którym sprawność gospodarska osiągnęła wysoki stopień doskonałości. Praca gospodarska jest nietylko ceniona, ale szanowana, a nawet czczona. Dla uwydatnienia tej czci król Albert nie wahał się doręczać własnoręcznie nagrodę laureatce, a Instytut ergograficzny[1] uważał, że opracowanie schematu prowadzenia kontroli osobistej w czasie trenowania się (ćwiczenia) konkursistek nie leży poniżej godności naukowej placówki wysokiej miary.

Byłam obecna w czasie cząstki konkursu, odbywającego się w Belgji pomiędzy dwiema laureatkami: Belgijką i Włoszką. Obserwowałam tylko cząstkę konkursu dlatego, bo osoby postronne, nawet najbardziej zainteresowane, niechętnie były dopuszczane do fermy w której ćwiczenia się odbywały, z powodu zrozumiałej obawy przed wywołaniem nerwowego nastroju wśród konkursistek. Zresztą w Belgji jest w zwyczaju przeprowadzanie ćwiczeń z rozmaitych działów gospodarstwa, a nawet pedagogiki rodzinnej (w sumie 20 ćwiczeń). konkurs trwa więc przez parę dni, a tyle czasu poświęcić mu nie mogłam.

Ogólnikowe zapoznanie się z belgijską formą konkursów, wywołało we mnie chęć przeniesienia ich na polski grunt, a szkoła Chyliczkowska zdecydowała się przeprowadzić ten eksperyment ze swemi uczennicami.

Pierwszy konkurs dał tylko wynik orjentacyjny. Drugi przyniósł ujęcie w formy oceny i rozbicie jej na punkty, dostosowane do przedmiotu, a nie stałe i jednolite, jak to ma miejsce w konkursach belgijskich, gdzie przyjęta jest następująca formuła:

	punktów:
A. Przygotowanie pracy:	
1. Wybór warunków	10
2. Wybór materjałów	10
3. Organizacja pracy	10
Suma	30
B. Wykonanie.	
4. Czystość pracy	10
5. Postawa i precyzja ruchów	10
6. Szybkość wykonania	10
7. Ilość uzyskana	10
8. Jakość	10
Suma	50
C. Wynik pożyteczny.	
9. Oszczędność materjałów	10
10. Oszczędność wysiłków	10
Suma	20
Ogółem	100

W 1932 roku konkursy przeprowadzone zostały w Chyliczkach poraz trzeci i w Warszawskiem Państwowem Seminarjum dla Kształcenia Nauczycielek Gospodarstwa po raz pierwszy. Było to jakby przygotowanie do konkursu międzyszkolnego.

Aby ideę konkursów spopularyzować, zdecydowała się Rada Gosp. Kształcenia na krok ryzykowny zainscenizowanie publicznego pokazu przebiegu konkursu. Zostało to przeprowadzone w obecności kilkuset osób na zebraniu Rady przy ogromnem zainteresowaniu. W czasie kursu dla dyrektorek szkół gospodarskich, przeprowadzono również konkurs sprawności w Państwowem Seminarjum P. S. N. G. w Warszawie przy jeszcze większem, bo fachowem zainteresowaniu. Środek był sztuczny, ale cel został osiągnięty. Konkursy zyskały prawo obywatelstwa i w roku obecnym do konkursu międzyszkolnego, ogłoszonego przez R. N. G. W. K., staje kilka szkół o zbliżonym do siebie poziomie.

Aby dobrze ocenić ten moment i zrozumieć jego znaczenie, musimy jasno określić, jaki jest cel tych konkursów.

1) Mają one cel pedagogiczny, tak jasno i wyczerpująco omówiony w artykule p. Czerny-Biernatowej.

2) Mają cel społeczny — o tem artykuł nie wspomina i dlatego z obawą odnosi się do czynnika współzawodnictwa między konkursistkami.

A jednak ten drugi cel ma ogromne znaczenie, może większe u nas, niż w innych krajach. Bo w Polsce praca fizyczna w ogólności, a praca gospodarska w szczególnej mierze, nie cieszy się szacunkiem. Łatwość, z jaką można pozyskać pomocnicę niewykształconą do spełniania tak zwanych „posług domowych" sprawia, że utożsamiamy pracę tę z osobą „ciemnej" wykonawczyni i ogół odnosi się do niej z lekceważeniem.

---

[1] Laboratoire d'Ergologie de l'Institut des Hautes E'tudes de Belgique.

Zadaniem konkursów jest przewartościowanie tego pojęcia, wskazanie różnicy między dobrem, miernem i złem wykonaniem, widomy dowód, że robót gospodarskich trzeba się uczyć, wykazanie osobom inteligentnym, jaką doskonałość można osiągnąć w robocie umiejętnie zrobionej, wydobycie z wykonania konkursowego formy zracjonalizowania danej pracy. Wszystko to są zdobycze szlachetnego współzawodnictwa o charakterze twórczym, a nie poniżającym mniej uzdolnione konkursistki.

W celu podkreślenia tego charakteru użyta zostaje forma niemal sportowa. Nadaje ona czynności umycia okna, albo zagniecenia klusek cechę niemniej szlachetną, jak rzucaniu dyskiem albo skokom o tyczce. I nic nie szkodzi, jeśli nawet poszczególne osobniki będą nie zadowolone z oceny. Jest to narówni z lekceważeniem pracy gospodarskiej charakterystyczna cecha polskiego narodu, zwłaszcza ludzi niedokształconych. Możnaby przejść ponad nią do porządku dziennego, ale lepiej jej nie pobudzać. W tym celu trzeba, żeby osoby oceniające wyniki konkursu, **miały zaufanie i autorytet wobec konkursistek**, aby nic nie mogło zachwiać wiary w ich bezstronność. Gdy to ma miejsce, gdy stwierdzona jest bezapelacyjnie sprawiedliwość oceny, wtedy wszystkie wątpliwości upadają same przez się, albo z łatwością mogą być obalone.

Zatem obawy przed ujemnemi skutkami konkursów sprawności wydają mi się nieusprawiedliwione, a w wypadku opisanym przez p. C. B., wywołane były lokalnemi warunkami, a przedewszystkiem niedostatecznem podkreśleniem czynnika społecznego w konkursie i oceną koleżeńską, a więc wykonaną przez osoby, niemające dostatecznego autorytetu wobec konkursistek.

Gdy te względy staną się jasne, odpada obawa przed ujemną wartością współzawodnictwa i konkursy mogą być z zupełnym spokojem wprowadzone do szkoły, jako czynnik postępu, pożyteczny o tyle, o ile jest stosowany z rozwagą, nie nadużywany ilościowo i opracowany w najdrobniejszych szczegółach.

Nadanie konkursowi międzyszkolnemu cechy uroczystości, jak sądzę — nie przedstawia niebezpieczeństwa. Przeciwnie, posiada dużą wartość o charakterze społecznym.

Wiemy dobrze, jaki wpływ psychiczny ma praca przodownicy w gospodarstwie wiejskiem. Towarzyszki kładą jej wieniec pszeniczny na głowę. Ona staje się wyrazem życiodajnego plonu, ona gromadę prowadzi i w jej imieniu ma prawo głosu, a te które za nią idą, wcale się tego nie wstydzą. Przodownictwo jej urasta do miary symbolu, wykazującego wartość najwyższego osiągalnego stopnia wysiłku w pracy dla dobra ogólnego, do jakiego zaliczamy zarówno wyprodukowanie i zebranie snopa zboża, jak i upieczenie z niego chleba.

Nie obawiajmy się więc zachęty do przodownictwa przez konkursy, ale starajmy się o to, by w przyszłym roku szkolnym można było przeprowadzić je między szkołami o różnym poziomie. Będą one cennem polem studjów dla nauczycielek, podnietą do postępu dla uczennic, pobudką do podniesienia stosunku do pracy gospodarczej dla społeczeństwa.

Jak konkursy, to konkursy!

Informator ogłasza konkurs na konkursy.

Poraz pierwszy w naszem piśmie umieszczamy artykuł zasłużonej działaczki w dziedzinie kształcenia gospodarczego, **p. Marji Karczewskiej**, przewodniczącej Rady Naczelnej G. K. K. Mamy nadzieję, że współpraca nasza nie ograniczy się do tego jednego artykułu, który prawdopodobnie obudzi tem żywsze zainteresowanie naszych czytelniczek sprawą konkursów sprawności gospodarczej. Że mają one duże walory pedagogiczne i społeczne, to dla nikogo z nas nie przedstawia wątpliwości, jak również i to, że kryją w sobie dość poważne niebezpieczeństwa wychowawcze. Wspólnemi siłami musimy dążyć, by wartości spotęgować i wyzyskać, a niebezpieczeństwa usunąć przez wytrawne pod względem pedagogicznym kierowanie całą pracą.

Dla ułatwienia nam tego zadania i pogłębienia poglądu na tę ważną sprawę, Redakcja zwraca się do Międzynarodowego Biura Wychowania w Genewie (Bureau International de l'Éducation) z prośbą o udzielenie swych wskazówek pedagogicznych, zaś **dla naszych czytelniczek**, zarówno **nauczycielek gospodarstwa**, jak **haftu i krawiecczyzny**, ogłasza konkurs na najlepsze opracowanie tematów:

a) Ujemne i dodatnie strony współzawodnictwa konkursowego. Jak uniknąć jednych, spotęgować drugie.

b) Czy próbowałam wciągnąć uczennice do oceny pracy swojej i swoich koleżanek, i jakie osiągnęłam wyniki.

Termin nadsyłania prac konkursowych upływa z dniem 1 października 1934 r.

Prace mają być przesyłane bezimiennie, opatrzone godłem. W zamkniętej kopercie winno być umieszczone godło i nazwisko autorki, oraz jej specjalność zawodowa. Pożądane jest przesyłanie prac pisanych na maszynie. Do Komisji Sędziowskiej będą zaproszone specjalistki od pedagogiki i nauczania zawodu. Wyróżnione prace będą odczytane na najbliższym zjeździe koleżeńskim i ogłoszone w Informatorze.

Za najlepszą pracę **nauczycielki gospodarstwa** będzie przyznana jedna z poniżej zamieszczonych książek **do wyboru:**

Z. Czerny-Biernatowa: — Gotowanie w teorji i praktyce. M. Strasburger i Z. Czerny-Biernatowa: Higjena odżywiania. Jednoroczny komplet wykładów kursów korespondencyjnych dla nauczycielek gospodarstwa. — Jednoroczna prenumerata miesięcznika „Pani Domu". — B. Nawroczyński: Zasady nauczania. — Lassar Cohn: Chemja w życiu codziennem.

Za najlepszą pracę **nauczycielki haftu lub krawiecczyzny**, będzie przyznana jedna z poniżej zamieszczonych książek **do wyboru:**

Dr M. Gutkowska: Historja ubioru.

Marja Dudrewiczowa: Cykl podręczników do koronkarstwa.

Frankowski: Ubiory ludu polskiego.

— Hafty ludu polskiego.

Jednoroczna prenumerata czasopisma „Ziemia".

Jednoroczna prenumerata czasopisma „Głos szkoły zawodowej".

Jednoroczna prenum. czasopisma „Wnętrze".

Jednoroczny komplet wykładów kursów korespondencyjnych z dziedziny towaroznawstwa.

B. Nawroczyński: Zasady nauczania.

Podkreślamy przytem, że do konkursu zapraszamy **wszystkie nasze czytelniczki**, zarówno te,

które są członkami naszego stowarzyszenia, jak i te, które są postronnemi naszemi prenumeratorkami. nie wyłączając tych, którym niniejszy numer Informatora tylko jednorazowo wpadnie do ręki.

Bierzmy się więc ostro do roboty. Czasu jest sporo, zarówno do przeprowadzenia prób w szkole. jak i do przemyślenia i zredagowania wyników w czasie niedalekich już wakacyj. Nie wyobrażajmy też sobie, że praca ma polegać na zapisaniu wielkiej ilości stron. Krótka notatka może być też wartościowa.

Redakcja Informatora.

Roma Hirschówna
Absol. z 1931 r
Instr. „Ogniska pracy" w Krakowie.

Z mojej praktyki krawieckiej.

Pracownia, w której odbywałam półtoramiesięczną praktykę, należy do jednej z największych firm wiedeńskich. Wskazuje na to położenie zakładu przy Karntnerstrasse, to jest dzielnicy, skupiającej najwykwintniejsze magazyny mody. Pracownia urządzona jest bardzo bogato, wygodnie i bardzo higjenicznie. Na każdym kroku widać starania o dobro pracownika, sale są obszerne, jasne i czyste.

Firma obejmuje dwie pracownie: pracownię zw. angielską, która wykonuje jedynie okrycia: płaszcze, kostjumy, futra, oraz pracownię francuską, szyjącą suknie. Warsztaty te pracują oddzielnie w specjalnych ubikacjach, wspólną jest tylko prasowalnia. Urządzenie prasowalni w osobnej ubikacji, odpowiada wymaganiom higjeny. Jest ona wyposażona w najnowsze, ulepszone narzędzia do prasowania, a więc posiada duży piec gazowy, który dzięki bardzo dobremu automatycznemu systemowi nie zanieczyszcza powietrza: rozmaitej wielkości i ciężaru żelazka o wygodnych, praktycznych rączkach, specjalną półeczkę, której powierzchnia pokryta jest drobnemi, żelaznemi igiełkami do prasowania aksamitów itd.

Pracownia posiada też swój własny magazyn i sekretarjat. Dalsze ubikacje to salony przyjęć i przymierzalnie, umeblowane bogato z dużym smakiem. Właściciel ma klijentelę, pochodzącą ze sfer arystokratycznych i dyplomatycznych nietylko Austrji, lecz również Czech i Rumunji (sam właściciel jest Czechem, dyrektorka pracowni Rumunką), musi więc pod każdym względem zadowolnić swych gości.

Personel w tak dużej pracowni jest liczny i podlega zasadom hierarchicznym. I tak nad całością czuwa właściciel, którego specjalnością są jednak okrycia, zatem więcej czasu poświęca pracowni angielskiej. Pracownią francuską opiekuje się dyrektorka. Praca jej polega na przyjmowaniu klienteli wspólnie z właścicielem, jest ona obecna przy mierze ,sama jej jednak nie uskutecznia, w samej pracowni spełnia rolę kontrolującej, ponieważ posiada dużo fantazji i gustu, więc niejednokrotnie podczas wykonywania zamówienia podsuwa swoje pomysły. Pozatem utrzymuje w porządku i karbach całą pracownię. Jej bezpośrednio podlega kierowniczka pracowni, która modeluje, kraje, mierzy i rozdziela pracę między pracownice, których odróżnia się trzy rodzaje. Najstarszym, najbardziej zaawansowanym, które w tej pracowni szyją już kilkanaście lat, oddaje kierowniczka daną robotę i czyni je odpowiedzialnemi za ich wykonanie. Każda z takich robotnic ma oddaną do pomocy pracownicę wykwalifikowaną, lecz mającą za sobą mniej lat praktyki. Wreszcie są uczennice, które wykonują pracę najmniej odpowiedzialną: kopjują, obrzucają. Uczenice te są obowiązane uczęszczać do szkoły dokształcającej, gdzie lekcje odbywają się nie tak jak u nas 4 razy w tygodniu wieczorem, lecz raz na tydzień cały dzień i w tym dniu do pracowni nie przychodzą zupełnie.

W okresie trwania mojej praktyki w pracowni francuskiej nie było ożywionego sezonu, pracowały zatem tylko 3 grupy po 3 pracownice.

Pracownia angielska posiada analogiczny podział pracy i czynności. Ponieważ jednak ja stale przebywałam w pracowni francuskiej i tu praktykę odbywałam, zatem przebiegiem pracy w tej pracowni się zajmę

Dwa razy w roku w marcu i we wrześniu pracownia przygotowuje modele, które następnie w ciągu sezonu letniego i zimowego wykonywuje na zamówienie. Modele wypracowuje się według rysunków sprowadzonych przeważnie z Paryża, gdzie też rok rocznie na wystawy jedzie dyrektorka zakładu Rysunki te zakupuje pracownia na własność, nie może się zatem tak zdarzyć, że inna firma wypuszcza ze swej pracowni taki sam model. Pracownia sprowadza nietylko rysunki, lecz również i kroje z papieru do poszczególnych rysunków. Znacznie mniej zakupuje gotowych modeli, (tzn. sukien, wykonanych już w materjale), gdyż, jak zaznaczyłam, wykonuje się je w pracowni na miarę t. zw. żywego manekinu. Jest to młoda, bardzo przystojna osoba, której zadanie polega na przymierzaniu i przedstawianiu modeli klijentkom.

Postaram się przedstawić, jakie fazy przechodzi dane zamówienie. — Po dokładnem zdjęciu miary z klijentki, wykonuje się bardzo obcisły staniczek, sięgający do bioder. Staniczek ten mierzy się klijentce, uwzględnia się ewentualne poprawki, następnie według niego wypycha manekin, który tak spreparowany przedstawia zupełnie dokładnie figurę klijentki. Dla klijentek stałych (a te stanowią większość), przechowuje pracownia takie manekiny dzięki czemu unika każdorazowego ich przygotowania. Potrzeba takiego manekinu zaznacza się przedewszystkiem dlatego, że klijentkami są przeważnie starsze panie o trudnych figurach; młoda, szykowna Wiedenka kupuje suknię gotową, która jest daleko tańsza a pod względem fasonu i nawet wykończenia nie ustępuje sukniom, zrobionym na zamówienie.

Kierowniczka przykrawa suknię na podstawie kroju sprowadzonego z Paryża, lecz nie może tego uczynić bezpośrednio, bowiem kroje paryskie nie odpowiadają figurom Wiedenek, gdyż są przeważnie za wąskie (Paryżanki są daleko drobniejsze), mają najczęściej wielkość 42 i 44). Zatem formę papierową przenosi się na t. zw. molino (rodzaj naszej surówki, lecz dzięki swej cienkości nadaje się daleko lepiej do modelowania), dodając do szerokości i długości tyle, ile wymaga wzięta miara. Teraz kierowniczka upina tak przygotowane molino na manekinie, przedstawiającym figurę danej klijentki. Jeżeli tego figura wymaga, poprawia cięcia i linje, reguluje wszytki, kontroluje układ fałdów i kloszy, czyli modeluje suknię powtórnie. Dopiero wówczas, gdy model ma nienaganną linję i jest doskonale dopasowany, kraje kierowniczka na tej podstawie

właściwy materjał. Skrajaną suknię oddaje odpowiedzialnej robotnicy. Robota w pracowni jest tak zorganizowana, że każda z pracownic starszych ma wyznaczonych kilka fasonów, które w danym sezonie wykonuje. Orjentuje się zatem doskonale w całości pracy i może ją wykonać prawie samodzielnie. Pracownica odpowiedzialna rozdziela robotę i tłumaczy ją swym pomocnicom. Po bardzo dokładnem skopjowaniu wszystkich cięć i linij, fastryguje się suknię do pierwszej miary. Nakładanie wszystkich cięć odbywa się na stole. Również na stole fastryguje się boki bluzki i spódniczki. Fastrygowanie ramion oraz montowanie spódniczki z bluzką odbywa się na manekinie. Odrazu uskutecznia się zauważone poprawki. Pracę tę wykonuje robotnica starsza a kontroluje kierowniczka. Tak dokładnie przygotowana miara nie przedstawia konieczności wielu poprawek, oszczędza czas i siły klijentki. Zmierzoną robotę oddaje kierowniczka z wyczerpującemi objaśnieniami pracownicy, ta samodzielnie oznacza poprawki (z wyjątkiem bardzo skomplikowanych, te należą do kierowniczki). Następuje właściwa czynność odszywania sukni, rękawów, dokładne prasowanie i druga miara, która tak jak pierwsza odbywa się zrazu na manekinie. I tu należy kontrolowanie wefastrygowanego rękawa, kołnierza, zestawionej spódniczki z bluzką. Również pierwsze cyrklowanie długości odbywa się na manekinie. Po drugiej mierze wykończa się suknię zupełnie i gotową mierzy poraz ostatni.

Sam sposób wykonania pracy w ogólnych zarysach (odszycia, wykończenia), nie różni się prawie od tych sposobów, które poznałyśmy w szkole. Tak samo jest tu wymagana dokładność i precyzja w wykonaniu. Podobnie jednak jak każda pracownia i ta ma swoje własne ulepszenia i ułatwienia. Naprzykład, na kopjowanie, stanowiące o dokładności roboty, kładzie się tam olbrzymi nacisk. Kopjuje się cienką fastrygą, lecz podwójną nitką, aby uniknąć wypadania kopji, zaś we wszystkich kątach krzyżuje się linje. Uzasadniają ten sposób bardzo słusznie, że skoro wyciągnie się kopja z kąta, to już zatracamy właściwy kontur i łatwo wówczas skrzywić cięcie. — Również inaczej postępują przy nastebnowaniu jednej części na drugą. Przeważnie nie stebnują przez potrójny materjał, lecz stebnują na maszynie jedynie część założoną, następnie nakładają ją na kopję drugiej części i po stebnie maszynowem przyszywają ręcznie, uważając, by szycia maszynowego nie popsuć. Na pytanie jaki jest cel takiego odszycia, otrzymałam odpowiedź, że ułatwia prucie przy poprawkach lub przeróbce, że zresztą pierwszorzędna pracownia, musi wykonać robotę daleko solidniej, niż konfekcja.

Personel pracowni zadaje sobie dużo trudu, by zadowolnić klijentelę. Na szczególne podkreślenie zasługują takie zalety zawodowe, które w Wiedniu są zupełnie oczywiste i zrozumiałe, a które u nas dopiero musimy wychować w pracowniku, jak odpowiedzialność za pracę, obowiązkowość, dotrzymywanie umów i niezwykła punktualność. W ciągu mojej półtoramiesięcznej praktyki nie zdarzyło się, aby miara wyznaczona dokładnie na godzinę, nie była przygotowana, lub, żeby nie dostarczono sukni w oznaczonym terminie. Termin miary lub wykończenia sukni wyznacza kierowniczka bardzo ostrożnie, po uprzedniem porozumieniu się z pracownicą. Jeżeli robota jest bardzo pilna, pracownica pozostaje w warsztacie w godzinach pozaliczbowych, za które jest osobno wynagradzana.

Sabina Witkowska
Abs. z r. 1930. inst. Zw. P. Domu
w Warszawie.

Soja i jej użytkowanie w gospodarstwie domowem.

W roku ubiegłym, jesienią, Ministerstwo Rolnictwa łącznie z C. T. O. i K. R., zorganizowało 4-dniowy kurs sojowy. W kursie brały udział inspektorki i instruktorki Kół Gospodyń wiejskich i delegatki niektórych organizacyj społecznych. Brałam udział w kursie, jako delegatka Związku Pań Domu. Ponieważ z kursu odniosłam wiele korzyści i mam pewne doświadczenie praktyczne, gdyż prowadziłam propagandę spożycia soi na terenie wystawy Z. P. D. w Warszawie, pragnę podzielić się garścią swych wiadomości z koleżankami, aby propagandę spożycia soi coraz bardziej rozpowszechniać.

Soja należy do roślin strączkowych jednorocznych, zewnętrznie podobna jest do niskiej fasoli ogrodowej. Ziarna posiada drobne, przypominające wielkością fasolkę „perłową".

Za ojczyznę soi uważamy państwa Azji Wschodniej, jak Chiny, Mandżurję, Japonję, Koreję, Indochiny, gdzie uprawa soi datuje się od przeszło 5.000 lat. Soja poza wymienionemi państwami, zajmuje obecnie setki hektarów powierzchni gruntów uprawnych w Stanach Zjednoczonych Ameryki Północnej. W Europie, dopiero po wojnie światowej z dużem zainteresowaniem przystąpiono do uprawy soi; dawniej znana tu była jedynie jako okaz botaniczny.

Z państw Europejskich obecnie najwięcej soi przerabiają w Niemczech i Danji. W Rosji Sowieckiej również bardzo intensywnie przystąpiono do uprawy soi, jako rośliny, mającej przed sobą wielką przyszłość gospodarczą.

W Polsce zapoczątkowano uprawę soi w ubiegłym stuleciu, lecz bez pomyślnych wyników, głównie zaś dlatego, że nie znaleziono odpowiednich odmian, któreby się w Polsce dostatecznie zaaklimatyzowały. Dopiero po wojnie sprowadzono kilka odmian wczesnych, które częściowo zaczęły u nas dojrzewać. Dzięki dalszej selekcji, otrzymaliśmy odmiany dobrze dojrzewające.

Odmian soi jest bardzo dużo, bo około tysiąca. W Polsce do najbardziej rozpowszechnionych należy soja o ziarnie brunatnem, czarnem i żółtem. Są to odmiany karłowate, mniej plenne od wysokorosłych, ale te ostatnie u nas nie dojrzewają. Chociaż posiadamy już trzy odmiany soi dojrzewającej, nasze Stacje Naukowo-Doświadczalne (istniejące przeważnie przy wyższych Zakładach naukowych), ciągle pracują nad pozyskaniem nowych odmian dla naszego klimatu.

Dzięki usiłowaniom, czynionym od kilku lat, soja zaczyna się w Polsce powoli rozpowszechniać, tak, że w niektórych okolicach możemy się spotkać z uprawą soi na szerszą skalę. Jest to jednak znikoma ilość w stosunku do zapotrzebowania soi na rynku wewnętrznym, to też sprowadzamy ogromne ilości soi z Niemiec (najwięcej), Danji, Anglji i Szwecji.

Skład ziarna w soi w porównaniu z innemi produktami w %.

Produkt	Surowe (sucha substancja)			Strawne		
[illegible]	Białko	Tłuszcze	Węglow.	Białko	Tłuszcze	Węglow.
Soja	39.0	18.7	25.8	31.2	18.5	21.8
Groch	22.5	1.6	53.7	19.3	1.0	49.9
Owies	10.3	4.8	58.2	7 8	3.8	44.2
Pszenica	12.1	1.9	69.0	10.2	1.2	63.5
Kukurydza	9.2	4.5	70.0	6.6	4.0	69.5

Ziarno soi jest bardzo pożywne, gdyż zawiera ogromne ilości białka i tłuszczu. Istnieją nawet odmiany soi, w których zawartość białka dochodzi do 43 % suszonego produktu, a ilość tłuszczu dochodzi do 23 %. Węglowodanów soja zawiera niewiele, a zwłaszcza stosunkowo zawiera mało skrobi, to też zaczyna odgrywać ogromną rolę w żywieniu djabetyków (chorych na cukrzycę). Poza wymienionemi składnikami pokarmowemi, soja zawiera jeszcze witaminy, rozpuszczalne w wodzie i rozpuszczalne w tłuszczach. Badania nad wartością witaminową soi, przeprowadza Państwowy Zakład Higjeny w Warszawie. Niektóre jednak pisma podają jako pewnik, że soja zawiera witaminy A, B, D, a witamina C znajduje się tylko w kiełkach.

Wykaz soli mineralnych w ziarnie soi w porównaniu z innemi nasionami.

Nazwa	Fosfor	Wapń	Potas	Sód	Magn	Siarka	Chlor
Soja	0.65	0.23	2.09	0.38	0.24	0.44	0.02
Bobik	0.43	0.23	1.39	0 09	0.21	0.22	0 04
Groch	0.53	0.12	1.63	1.6	0.24	0.28	0.05

(Tablicę podał na kursie inż. Bohdan Dzikowski). Tablica z wykresem soli mineralnych upewnia nas, że soja jest rośliną bogatą we wszystkie składniki pokarmowe.

Składniki soi są dość łatwo przyswajalne przez organizm; to też soja może odegrać ogromną rolę w żywieniu szerokich mas ludności wiejskiej i miejskiej, która głównie spożywa pokarmy o małej zawartości ciał białkowych i tłuszczu. Chociaż białka roślinne są naogół trudniej przyswajalne i niepełnowartościowe w porównaniu do białek zwierzęcych, pełnowartościowych, to jednak białko soi stanowi tu wyjątek, gdyż budową swą zbliżone jest do białek zwierzęcych. Różnica między białkiem soi, a białkiem innych strączkowych polega na tem, że soja zawiera odpowiednią ilość cystyny (jedyny aminokwas zawierający siarkę), w którą białko innych strączkowych jest zbyt ubogie. Soja zawiera duży procent białka rozpuszczalnego w wodzie, które zostało nazwane kazeiną roślinną, gdyż wykazuje pewne podobieństwo do kazeiny zawartej w mleku. To też ludność Chin i Japonji od tysięcy lat przygotowuje sobie mleko z ziarn soi, które obecnie znajduje również zastosowanie w Ameryce. Mleko sojowe fizycznie przypomina mleko krowie, przy gotowaniu pieni się, tworzy kożuszek, kiśnie, tworząc mleko zsiadłe. Z mleka zsiadłego ściętego naturalnie, czy też przy pomocy podpuszczki, Chińczycy i Japończycy otrzymują sery, które stanowią ogromne urozmaicenie ich pożywienia, gdyż podawane są w różnej formie, a więc świeże, suszone, wędzone, podsmażane w cieście lub podawane z sosami zamiast potraw mięsnych. (Tak mleko sojowe, jak i sery nie będą miały w Polsce zastosowania, wspominam o nich jedynie, jako o potrawach ciekawych)[1]. Poza mlekiem i serami Chińczycy wyrabiają z ziarn soi specjalne sosy, służące jako zaprawy do wykwintnych potraw. Japończycy już nawet eksportują te sosy do Ameryki i Europy.

Obok wyżej opisanych preparatów, otrzymujemy również z ziarna soi olej. Wyborny olej był właśnie produktem, dzięki któremu Europa zainteresowała się rośliną soi.

Olej sojowy, zrazu stosowany jedynie w przemyśle, od czasu wojny światowej znajduje również wielkie zastosowanie w gospodarstwie domowem, jako surogat oliwy. Olej sojowy rafinowany,, czyli t. zw. oliwa sojowa, wyglądem przypomina oliwę jadalną, zapach posiada prawie nieuchwytny; **mocny niemiły zapach, świadczy, że oliwa jest nieświeża.**

Oliwa sojowa, jako tańsza o przeszło 50 % od oliwy prawdziwej (2.40 zł. za 1 kg.), coraz szerzej jest stosowana do sałat, sosów śmietanowych i musztardowych, do smażenia i marynowania śledzi, smażenia ryb, ołatków, kotletów jarskich, do ciast drożdżowych, ciastek drobnych a już z wielkiem powodzeniem jest używana do wyrobu majonezu, tym samym sposobem i z tych samych proporcji, jakich dotychczas używałyśmy. Oliwę sojową można już kupić prawie we wszystkich sklepach kolonjalnych.

Zapotrzebowanie w Polsce na olej sojowy jest ogromne, to też sprowadzamy ogromne ilości oleju nieoczyszczonego głównie z Niemiec, poddając go rafinacji w olejarniach krajowych.

W przemyśle olej sojowy używany jest do wyrobu mydeł twardych i miękkich potasowych, lakierów, farb, pokostów, wyrobu margaryny i t. p.

W kuchni posiada zastosowanie nietylko olej sojowy, ale również i **ziarno soi.**

Ziarna soi palone dają nam **surogat kawy,** znacznie smaczniejszy i pożywniejszy od kawy zbożowej. Kawę możemy przyrządzać z samej soi palonej z dodatkiem cykorji, lub z mieszankami zbożowemi, albo z domieszką kawy prawdziwej dla podniesienia aromatu. Kawa sojowa na czarną się nie nadaje, najlepiej smakuje ½ szklanki mleka na ½ szklanki kawy.

Może również znaleźć w gotowaniu zastosowanie t. zw. **mąka sojowa,** która jednak z prawdziwą mąką ma bardzo mało wspólnego. Na przemiał muszą być ziarna soi częściowo lub zupełnie odtłuszczone, inaczej osiągnięcie celu jest prawie niemożliwe ze względu na dużą zawartość tłuszczu w ziarnie, skutkiem czego mąka sojowa nieodtłuszczona nie może mieć w kuchni zastosowania, gdyż szybko gorzknieje i jełczeje.

Istnieją jednak już sposoby otrzymywania mąki smacznej, o barwie żółtawej i miłym zapachu, nadającej się do przechowania. Mąka sojowa, rozpowszechniona w krajach ojczystych soi i w Ameryce, obecnie zaczyna się rozpowszechniać również i w Europie. U nas prawie zupełnie nieznana, sprowadzana jest dla djabetyków na chleb, sucharki, placki i t. p., zawiera bowiem dużo białka, a mało

[1] Przyp. Redakcji. — Mleko sojowe ma w pewnych wypadkach zastosowanie w żywieniu niemowląt. Nie może ono, oczywiście, całkowicie zastąpić mleka krowiego, lecz służy za pokarm takim niemowlętom, które z powodu choroby, nie mogą jadać mleka.

skrobi. Mąka sojowa nie zawiera białka analogicznego do glutenu. wskutek czego nie może być stosowana do wypieku chleba i bułek. Mieszana jednak w pewnym stosunku z mąką żytnią lub pszenną, daje ciasta smaczne, nieczerstwiejące szybko, o jasnym żółtym kolorze i dobrym smaku. Domowym sposobem możemy otrzymać mąkę sojową w następujący sposób. Przebrane i opłókane ziarna soi zalać wrzącą wodą, przemieszać łyżką, wodę odlać i czynność tę powtórzyć 3 do 4 razy. Naskórek z soi schodzi wówczas łatwo, zupełnie jak z migdałów. to też jeżeli rozporządzamy większą ilością czasu możemy ziarna wyłuskać z korzyścią dla smaku: nie jest to jednak konieczne. Osączoną soję osuszyć na sicie lub w ścierce i uprażyć na patelni lub w piecyku, ciągle mieszając na złoty kolor, podobnie jak orzechy lub migdały. Soja prażona powinna być krucha, dobrze wewnątrz wysuszona, smaczna, bez posmaku surowej fasoli.

Prażoną soję zemleć na maszynce od mięsa, kawy lub orzechów i używać do wypieku ciast, mazurków, tortów, ciastek, mas tortowych, sucharków makaroników zamiast drogich orzechów i migdałów. Jeżeli chcemy mieć przemiał drobniejszy, to zmieloną soję należy przesiać przez sito, a odsiewki zemleć ponownie. Dla podniesienia smaku i aromatu, należy do prażonej zmielonej soi, dodać kilka kropel olejku o zapachu migdałowym, rumowym lub innym.

Prażone ziarna soi w całości, otoczone w karmelu, przypominają smakiem orzeszki ziemne i chętnie są jadane przez dzieci. Nie należy jednak pozwalać dzieciom na nadużycie tego przysmaku.

Pozatem z ziarn soi surowej możemy przyrządzać wiele smacznych potraw, jak: zupy, kotlety, budynie, olatki, pierożki, przeróżne opiekanki, [illegible] a także stosować wszędzie tam, gdzie może być użyta fasolka.

Potrawy z soi ze względu na dużą zawartość białka, mają smak mięsny, to też w kuchni jarskiej z powodzeniem z soi przyrządzają ryby faszerowane, befsztyki, zrazy, flaczki, bigos i t. p.

Pozostaje do rozstrzygnięcia kwestja smaku soi. Soja posiada specyficzny smak i zapach, do którego można się powoli przyzwyczaić, jak zresztą do wszystkich innych pokarmów.

Możemy sobie tu przypomnieć historję wprowadzenia ziemniaków do Europy, kiedy to zmuszano ludzi do uprawy i spożycia przy pomocy, gróźb, nakazów, kija, edyktów królewskich i kazań kościelnych, a dzisiaj nie wyobrażamy sobie naszego pożywienia bez ziemniaków.

Smak soi możemy poprawić przez umiejętne przyrządzanie potraw. Ziarna sojowe przed użyciem trzeba parzyć 3—4 razy każdorazowo wodę starannie odlewając. Parzenie, oczywiście, nie wpływa dobrze na wartość odżywczą, póki jednak nie przywykniemy do smaku soi trzeba je stosować, gdyż ma ono na celu częściowe rozpuszczenie barwika soi, który posiada ten specyficzny nieprzyjemny zapach i smak. Jeżeli sparzone ziarna mamy przeznaczyć do gotowania, należy je zalać wodą miękką przegotowaną (bez dodatku sody) i zostawić na 12 do 24 godzin, aby dobrze napęczniały. Gotować, jak fasolkę na **bardzo wolnym ogniu.** Soja gotowana szybko twardnieje i staje się niesmaczna; soja dobrze ugotowana z łatwością rozgniata się w palcach, co następuje po 2 godzinach, a czasem nawet i później, zależy to od gatunku soi, od długości przechowywania ziarna, od stopnia wysuszania, twardości wody i t. p. Smak soi słodkawy mdły wymaga dodatku cebuli, selerów, porów, czosnku, pietruszki, kopru, majeranku, pomidorów, grzybów itp.

W kuchni mają również zastosowanie zielone ziarna sojowe, podobnie jak zielony groszek i fasolka, używane są także na konserwy.

Ważną rolę w rozpowszechnianiu soi odegra jej cena, która obecnie jest jeszcze nieuregulowana, jak również i sprzedaż. Według przewidywań osób kompetentnych soja powinna utrzymać się na rynku mniej więcej w cenie fasoli, t. j. od 30 do 50 gr za 1 kg. Będzie zarazem najtańszym produktem białkowym, będąc zarazem pokarmem energetycznym, gdyż według danych, przytoczonych przez prof. Uniwersytetu S. B. w Wilnie, Wacława Strażewicza 1 kg. soi przy spalaniu daje 3.940 kalorji, zaś 1 kg. polędwicy woł. przy spalaniu daje 2.260 kal.

Obecnie największym konsumentem soi jest wojsko. Do tej pory przeważnie używali w wojsku soi palonej, jako namiastki kawy prawdziwej. W roku bieżącym soja jest wprowadzona do jadłospisów, jako jarzyna.

Wielkie znaczenie posiada soja i w gospodarstwie rolnem, gdzie jest użytkowana w stanie zielonym, w mieszankach, jako siano, lub kiszonka, stanowiąc doskonałą paszę dla inwentarza. Śruta i kuch sojowy stanowią bardzo skoncentrowaną karmę dla drobiu, krów i t. p.

Widzimy zatem, że cała roślina soi może być wszechstronnie zużytkowana w gospodarstwie.

Posiadamy już następujące wydawnictwa w sprawie soi:

„Soja“, prof. Jan Muszyński i Wacław Strażewicz, najobszerniejsza praca w sprawie soi — zł. 4.—.

„Dotychczasowe wyniki uprawy soi“ — Bohdan Dzikowski.

„Historja, uprawa i zastosowanie soi w gospodarstwie domowem“ — J. Biegański i Ida Plucińska — cena zł. 1.20.

„Soja“ — Piperman.

„Uprawa soi“ — Miller.

„Próby użytkowania soi w gospodarstwie domowem“ — inż. Marja Machalicowa, wydana przez Rolnicze Zakłady Doświadczalne w Kisielnicy i Elżbiecinie, poczta Łomża, skrzynka poczt. Nr. 32, (cena od 15 do 30 gr.).

P. S. Mogę udzielać wyjaśnień w sprawie przyrządzania soi za pośrednictwem Informatora.

Wiadomości koleżeńskie.

Dnia 2 maja 1934 r. odbyła się w Państwowej Szkole Zawodowej Żeńskiej w Krakowie uroczystość poświęcenia sztandaru szkoły, przez J. E. Księcia Metropolitę Adama Sapiehę. Rodzice chrzestni: JWP. Kurator M. Br. Godecki, JWP. Wojewodzina Z. Kwaśniewska, JWP. Naczelnik L. Misky, JWP. Wizytatorka A. Sowówna, JWP. Dyr. E. Kostecki, JWP. P. Morawska, JWP. Nowakowski, JWP. P. Zatcherowa

Program:

I. O godz. 10-tej rano uroczyste nabożeństwo i poświęcenie sztandaru w kościele SS. Sercanek.

II. Ślubowanie młodzieży w auli szkoły.

Redakcja Informatora przesłała w tym dniu uroczystym życzenia „Szczęść Boże“.

P. Cecylja Hirschfeldówna, absolwentka z r. 1933, objęła posadę instruktorską w Szkole Gospodarczej w Tarnowie.

Siostra Miłosierdzia, Stefanja Ostrowska, absolwentka z r. 1930, objęła stanowisko kierowniczki Szkoły Gospodarczej przy Zakładzie św. Antoniego w Ignacowie koło Mińska Mazowieckiego.

P. Aniela Pieprzycówna, absolwentka z r 1930,

objęła posadę kierowniczki szkoły zawodowej w Łunińcu.

P. Bronisława Wryczanka, abs. z r. 1933, pracuje w Wejherowie na Pomorzu.

P. Benita Strumieńska, abs. z r. 1932, pracuje w Szkole Zawodowej Związku Polek w Katowicach.

P. Stefanja Kuliżanka, abs. z r. 1932, prowadzi kursy dla dziewcząt bezrobotnych przy świetlicy Związku Pracy Obywatelskiej Kobiet w Katowicach.

Pp. Doraziłówna, Massalska, Gruberówna i Babiczówna, odbywają praktykę zawodową w pracowni szkolnej.

Tym, które odeszły.

W ubiegłym miesiącu zmarła w Warszawie

śp. Marja Gozimirska

b. Dyrektorka Państwowego Seminarjum Nauczycielek Rzemiosł w Warszawie.

Była to pierwsza dyrektorka tego seminarjum, które budowała niezmordowanie swą mrówczą pracą i serdecznem ukochaniem sprawy.

Całe swe duże doświadczenie życiowe i zawodowe, wszystkie myśli, troski i wysiłki oddała niepodzielnie nowopowstającej uczelni. Wychowała liczne zastępy pierwszych pionierek kształcenia zawodowego kobiet, od których wymagała rzetelnej, uczciwej pracy, solidności, czystości i dokładności w każdej podejmowanej robocie, obowiązkowości i poczucia odpowiedzialności w stosunku do swego zawodu. Wzamian dawała im troskliwą opiekę, troskę o każdą z nich indywidualnie, zainteresowanie jej sprawami, młodem życiem, pracą i przyszłością.

Zachowajmy we wdzięcznej pamięci, że była to gorliwa pracownica, idąca w pierwszym zastępie tych, którzy kładli fundamenty pod żeńskie szkolnictwo zawodowe.

Dnia 17 marca br. zmarła w Krościenku

śp. Zofja Szlesinger

b. nauczycielka Państwowej Szkoły Zawodowej Spisko-Orawskiej, Absolwentka Seminarjum Gospodarczego w Krakowie, członek naszego Stowarzyszenia.

Od szeregu lat śp. Zofja Szlesinger przechodziła przez zapomniane, odległe, ubogie wsie Spisza i Orawy, aby tam pracować z ludem i dla ludu. Lud ten rozumiała, kochała, otaczała opieką, nie szczędziła dobrej rady i pomocy. Wzamian otaczał ją szacunek i zaufanie. Głównym celem pracy śp. Zofji Szlesinger było prowadzenie kursów gospodarczych dla dziewcząt, jednak działalność jej zataczała daleko szersze kręgi. Stając się prawdziwą przyjaciółką wsi, łagodziła wszelkie antagonizmy dzielnicowe i narodowościowe, budziła uczucia narodowe, lud spisko-orawski bałamucony różnemi rozbieżnemi prądami przywodziła do Polskiej Macierzy, do zapomnianej Ojczyzny. Niechaj ta ziemia ojczysta, tak bardzo ukochana, tak wiernie strzeżona, będzie Jej lekką.

Ciężki cios spotkał koleżankę naszą, p. Augustynę Witwicką przez stratę siostry

śp. Zofji Witwickiej

Redakcja Informatora i stowarzyszone koleżanki przesyłają wyrazy głębokiego i szczerego współczucia.

W chwili, gdy ten numer Informatora został już przysłany z drukarni do korekty, pojawiły się w Warszawie klepsydry, zawiadamiające o śmierci

śp. Antoniny Smiszkowej (Antoszki)

Pokolenie dziś dojrzałe i pracujące, które wychowało się w b. Kongresówce, pamięta doskonale z młodzieńczych lat zajmujące, a bardzo popularne książeczki, pisane przez tę zasłużoną działaczkę oświatową. Większość jej prac miała na celu dobro i oświatę ludu wiejskiego, wśród którego długie lata żyła i pracowała z bezgranicznem poświęceniem. Znała jego potrzeby, zwyczaje, znała nędzę i pracę całego życia, chciała jej ulżyć, a gęsty mrok ciemnoty i przesądów rozproszyć. Jej książeczki dla gospodyń, zawarte w nich rady, pogadanki, wygłaszane w Kołach Gospodyń Wiejskich, wyprzedzały i zwiastowały nowoczesne dążenia i kierunki w tej dziedzinie. W numerze wrześniowym Redakcja zamierza umieścić obszerne wspomnienie prac i zasług Antoszki.

Komunikaty.

Śląski Urząd Wojewódzki przesłał Zarządowi Stowarzyszenia Absolwentek Seminarjum w Krakowie pismo w sprawie kwalifikacyj do nauczania gospodarstwa w szkołach powszechnych, które poniżej in externo przytaczamy.

Śląski Urząd Wojewódzki
Wydział Oświecenia Publicznego
Nr. O. P. II. 101 1.

Katowice, dnia 10 kwietnia 1934.

Do
Zarządu Stowarzyszenia Absolwentek
Seminarjum Gospodarstwa Haftu i Krawieczyzny
w Krakowie ul. Syrokomli.

Urząd Wojewódzki Śląski zawiadamia, że Ministerstwo Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego, decyzją z dnia 23 grudnia 1933 r., Nr. II. P. — 10. 731/33 nie uwzględniło podania z dnia 9 października 1933 roku o uznanie egzaminów t. zw. kwalifikacyjnych, złożonych przez nauczycielki gospodarstwa domowego przed Komisją w Państwowych szkołach zawodowych żeńskich, za równoznaczne z egzaminem praktycznym dla nauczycieli szkół powszechnych, przewidzianym w art. 7 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 6 marca 1928 r. o kwalifikacjach zawodowych nauczycieli szkół powszechnych (Dz. U. R. P., Nr. 28, poz. 258).

Ministerstwo wyjaśniło nadto, iż nauczycielki gospodarstwa domowego, krawieczyzny i t. p. przedmiotów w szkołach powszechnych są obowiązane po uzyskaniu kwalifikacyj zawodowych w myśl zarządzeń Ministerstwa z dnia 26 stycznia 1930 r., Nr. II.-27. 917 (29 i II—27.916) 29 (Dz. U. Min. W. R. i O. P., z r. 1930, Nr. 2, poz. 15 i Nr. 7, poz. 119) do składania w celu uzyskania ustalenia egzaminu praktycznego przewidzianego w art. 7 powołanego rozporządzenia, w myśl przepisów o praktycznym egzaminie na nauczyciela publicznych szkół powszechnych (Dz. Urzęd. Min. W. R. i O. P. z r. 1929, Nr. 1, poz. 3); oczywiście lekcje próbne winna kandydatka prowadzić z zakresu swej specjalności.

Za Wojewodę: **Mgr. Wojnarski w. r.**

Członkinie Stowarzyszenia, pracujące na Śląsku, donoszą w łączności z powyższą sprawą, że z dniem *30 września upływa ostateczny termin zgłoszenia do egzaminu*, dla tych nauczycielek gospodarstwa, które chcą nadal pracować na Śląsku. Po bliższe szczegóły należy natychmiast zgłosić się do Inspektorów Szkolnych, powołując się na rozporządzenie Wydziału Oświecenia Publicznego z dnia 20. XII. 1933 r., Nr. O. P. II. 91/2.

Redaktorka naczelna: Zofja Czerny-Biernatowa, Warszawa XXII, Mianowskiego 9. — Drukarnia Polska Kraków, T. Kościuszki 3.